

Arens-Azevedo, Ulrike

Verpflegung an deutschen Ganztagsschulen - Organisation und Strukturen

Appel, Stefan [Hrsg.]; Rother, Ulrich [Hrsg.]: *Mehr Schule oder doch: Mehr als Schule?* Schwalbach, Taunus : Wochenschau-Verl. 2011, S. 127-139. - (Jahrbuch Ganztagsschule; 2011)



Quellenangabe/ Reference:

Arens-Azevedo, Ulrike: Verpflegung an deutschen Ganztagsschulen - Organisation und Strukturen - In: Appel, Stefan [Hrsg.]; Rother, Ulrich [Hrsg.]: *Mehr Schule oder doch: Mehr als Schule?* Schwalbach, Taunus : Wochenschau-Verl. 2011, S. 127-139 - URN: urn:nbn:de:0111-opus-88722 - DOI: 10.25656/01:8872

<https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0111-opus-88722>

<https://doi.org/10.25656/01:8872>

in Kooperation mit / in cooperation with:



<http://www.wochenschau-verlag.de>

Nutzungsbedingungen

Gewährt wird ein nicht exklusives, nicht übertragbares, persönliches und beschränktes Recht auf Nutzung dieses Dokuments. Dieses Dokument ist ausschließlich für den persönlichen, nicht-kommerziellen Gebrauch bestimmt. Die Nutzung stellt keine Übertragung des Eigentumsrechts an diesem Dokument dar und gilt vorbehaltlich der folgenden Einschränkungen: Auf sämtlichen Kopien dieses Dokuments müssen alle Urheberrechtshinweise und sonstigen Hinweise auf gesetzlichen Schutz beibehalten werden. Sie dürfen dieses Dokument nicht in irgendeiner Weise abändern, noch dürfen Sie dieses Dokument für öffentliche oder kommerzielle Zwecke vervielfältigen, öffentlich ausstellen, aufführen, vertreiben oder anderweitig nutzen. Mit der Verwendung dieses Dokuments erkennen Sie die Nutzungsbedingungen an.

Terms of use

We grant a non-exclusive, non-transferable, individual and limited right to using this document. This document is solely intended for your personal, non-commercial use. Use of this document does not include any transfer of property rights and it is conditional to the following limitations: All of the copies of this documents must retain all copyright information and other information regarding legal protection. You are not allowed to alter this document in any way, to copy it for public or commercial purposes, to exhibit the document in public, to perform, distribute or otherwise use the document in public.

By using this particular document, you accept the above-stated conditions of use.

Kontakt / Contact:

peDOCS
DIPF | Leibniz-Institut für Bildungsforschung und Bildungsinformation
Informationszentrum (IZ) Bildung
E-Mail: pedocs@dipf.de
Internet: www.pedocs.de

Stefan Appel, Ulrich Rother (Hrsg.)

Jahrbuch Ganztagsschule 2011

Mehr Schule oder doch: Mehr als Schule?

Mit Beiträgen von

Ulrike Arens-Azevedo, Ralf Augsburg,
Ute Bender, Anne Breuer, Olaf-Axel
Burow, Thomas Coelen, Petra Gruner,
Waltraud Gspurning, Karen Hagemann,
Manfred Hahl, Arno Heimgartner, Timo
Hoyer, Heike Kahl, Catharina Keßler,
Sabrina Klais, Markus Köpf, Winfried
Kösters, Jürgen Kurtz, Sylvia Leitner,
Monika Mattes, Isabel Neto Carvalho,
Michaela Nietert, Ulrike Popp, Rolf
Richter, Anna Schütz, Stephan Sting,
Alexandra Voag, Anna Lena Wagener,
Gabriele Weigand, Maren Wichmann,
Peer Zickgraf



WOCHENSCHAU VERLAG

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

www.wochenschau-verlag.de

© by WOCHENSCHAU Verlag,
Schwalbach/Ts. 2011

Das Jahrbuch Ganztagschule wurde 2003 gegründet von Stefan Appel, Harald Ludwig, Ulrich Rother und Georg Rutz im Wochenschau Verlag.

Die Rubrik „Rezensionen“ wird betreut von Anna Schütz und Anne Breuer. Rezensionenangebote bitte an folgende Anschrift: Technische Universität Berlin, Institut für Erziehungswissenschaft, Franklinstr. 28/29, Sekr. FR 4-3, 10587 Berlin.

Alle Rechte vorbehalten. Kein Teil dieses Buches darf in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie oder einem anderen Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet werden.

Titelabbildung mit freundlicher Genehmigung der
Firma Wehrfritz.

Titelbilder: links: Dragan Trifunovic – Fotolia.com; Mitte: Noam – Fotolia.com; rechts: Jean-Michel POUGET – Fotolia.com

Gedruckt auf chlorfreiem Papier
Gesamtherstellung: Wochenschau Verlag
ISBN 978-3-89974617-4

Inhalt

Vorwort der Herausgeber	7
-------------------------------	---

Leitthema: Mehr Schule oder doch: Mehr als Schule?

Heike Kahl, Maren Wichmann

Unterstützung und stärkeorientierte Schulentwicklung durch das Programm „Ideen für mehr! Ganztägig lernen.“	14
--	----

Petra Gruner

Bildungspolitik, Bildungsforschung und Bildungspraxis. Ein Plädoyer, Ganztagsschulen nicht nur von oben zu betrachten und ihnen <i>mehr Zeit</i> zu lassen.....	22
---	----

Ulrike Popp

Wie sich Lehrkräfte an ganztägigen Schulen wahrnehmen und was sich Schüler(innen) von ihnen wünschen	34
---	----

Olaf-Axel Burow, Timo Hoyer

Schule muss nicht bitter schmecken. Glück als unterschätzte Dimension der Ganztagsschule	48
---	----

Praxis

Alexandra Voag

Projekt „Pädagogisches Kochen“ am Städtischen Luisengymnasium München	61
--	----

Jürgen Kurtz

Mehrsprachigkeit als Rahmenbedingung und übergeordnete Bildungsaufgabe: Englisch lehren und lernen an Ganztagsschulen	70
--	----

Pädagogische Grundlagen

Ute Bender

Mittagsmahlzeit an Ganztagschulen –
schulische Esskultur entwickeln 87

Winfried Kösters

Jeder Mensch hat Talent – dessen Förderung und Betreuung ist
unsere Aufgabe, der demographische Wandel seine Chance 94

Gabriele Weigand

Ganztagsschule – Motor der Schulentwicklung 102

Wissenschaft und Forschung

Thomas Coelen, Anna Lena Wagener

Partizipation an ganztägigen Grundschulen.
Ausgewählte Ergebnisse einer empirischen Erhebung 115

Ulrike Arens-Azevedo

Verpflegung an deutschen Ganztagschulen –
Organisation und Strukturen 127

Berichte aus den Bundesländern

Markus Köpf

Die Ganztagschulentwicklung in Bayern 143

Manfred Hahl

Die Ganztagschulentwicklung in Baden-Württemberg 152

Ausland

Waltraud Gspurning, Arno Heimgartner, Sylvia Leitner, Stephan Sting

Soziale Qualität schulbezogener Nachmittagsbetreuung in Österreich 161

Nachrichten

Nachruf auf Prof. Dr. Fritz-Ulrich Kolbe (*17.3.1955 – †10.2.2010) 175

Ralf Augsburg, Peer Zickgraf

Zwischen Pragmatismus und Zukunftsschule:
vom IZBB zum Konjunkturprogramm 177

Rolf Richter

Ganztagsschule – Motor der Schulreform.

Bundeskongress des Ganztagschulverbandes vom

11. bis 13. November 2009 in Karlsruhe 187

Karen Hagemann, Monika Mattes Zwischen Realisierung und Verhinderung: Ganztagsschulen in der Bundesrepublik Deutschland in den 1960er bis 1980er Jahren – Historische Fallstudien	203
--	-----

Pressemitteilung

Bekanntnisse zu Open Acces: FIS-Bildung – Literaturdatenbank kostenfrei im Netz	209
--	-----

Rezensionen

Anna Schütz	
Ilse Kamski u.a. (Hrsg.): Qualität von Ganztagsschule. Waxmann 2009	212
Isabel Neto Carvalho, Sabrina Klais	
Angelika Henschel u.a. (Hrsg.): Jugendhilfe und Schule. Handbuch für eine gelingende Kooperation. VS 2009	216
Catharina Keßler/Michaela Nietert	
Jeanette Böhme (Hrsg.); Schularchitektur im interdisziplinären Diskurs. Territorialisierungskrise und Gestaltungsperspektiven des schulischen Bildungsraums. VS 2009	222
Anne Breuer	
Doris Bosse u.a. (Hrsg.): Ganztagsschule. Perspektiven aus Wissenschaft und Praxis. University of Bamberg Press 2008	230

Anhang

GGT-Adressen (Landesverbände, Bundesverband)	234
GGT-Beitrittsformular	238
Autorinnen und Autoren	239
Gesamtinhaltsverzeichnis aller bisher erschienen Jahrbücher	244

Ulrike Arens-Azevedo

Verpflegung an deutschen Ganztagschulen – Organisation und Strukturen

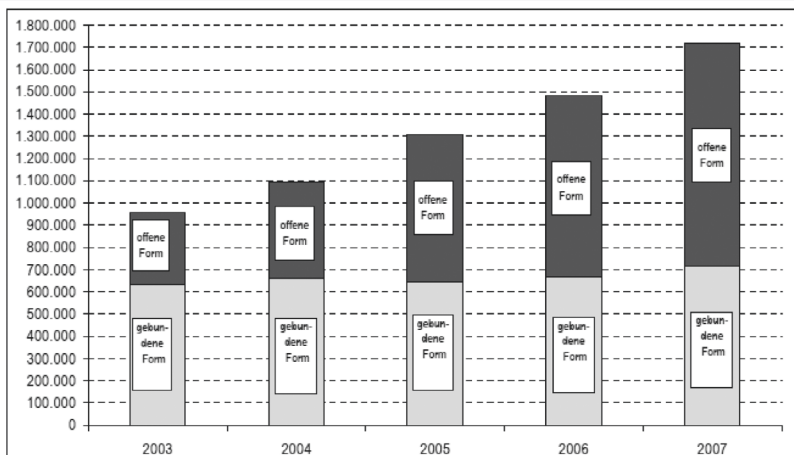
1. Die Ausgangslage

Derzeit werden in Deutschland rund 12 000 Verwaltungseinheiten registriert und mehr als 1,7 Millionen Kinder und Jugendliche in Ganztagschulen betreut, dies entspricht ca. 19 % aller Schülerinnen und Schüler an allgemein bildenden Schulen.^{1,2}

Dabei wird zwischen der voll gebundenen Form, der teilweise gebundenen Form und der offenen Form unterschieden. Nur in der voll gebundenen Form sind alle Schüler verpflichtet, an mindestens drei Wochentagen (in einigen Bundesländern an mindestens vier Wochentagen) für jeweils mindestens sieben Zeitstunden an den ganztägigen Angeboten der Schule teilzunehmen. Die offene Form herrscht in Deutschland bislang vor.

Jede Ganztagschule muss – gemäß Definition der Kultusministerkonferenz (KMK) – ein Mittagessen zur Verfügung stellen. Damit bekommt Verpflegung im Kontext von Schule eine hohe Relevanz.

Abb. 1: Entwicklung der Schülerzahlen im Ganztagschulbetrieb (KMK 2009, 14)

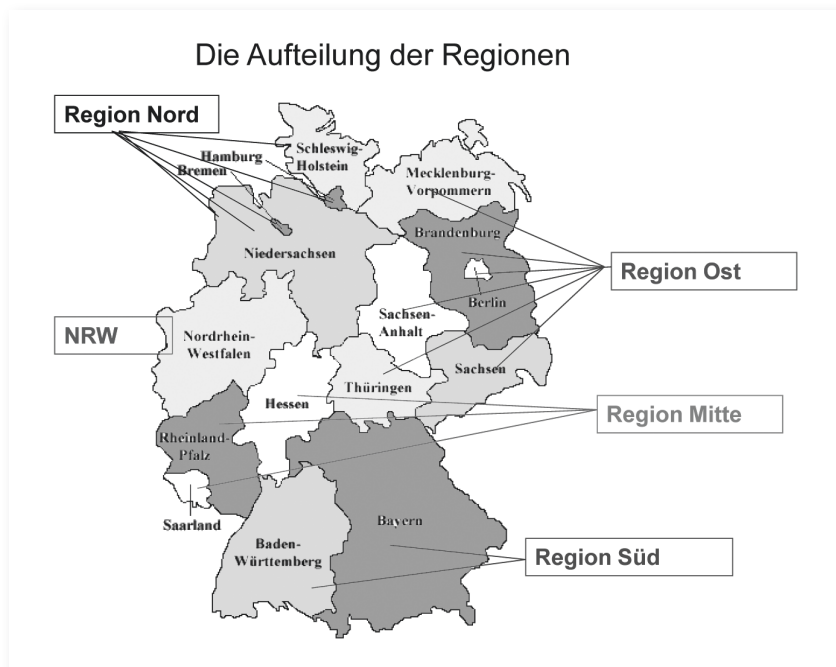


Die Ganztagschule in der offenen oder gebundenen Form ist inzwischen für einzelne Schulträger sehr attraktiv geworden. Dabei spielt die Verpflegung jedoch eher noch eine untergeordnete Rolle. Dies liegt zum einen daran, dass die Verbindung von Verpflegungsangebot und die Verknüpfung mit einer gezielten Ernährungserziehung nicht gesehen wird, zum anderen daran, dass Schulen auf eine solche Dienstleistung noch nicht hinreichend eingestellt sind. Abgesehen davon sind vielfach auch die notwendigen Räumlichkeiten nicht vorhanden.

Ende 2007 und Anfang 2008 wurde im Auftrag der CMA eine bundesweite Befragung bei 8 733 Ganztagschulen durchgeführt. Der Rücklauf von insgesamt 2920 verwertbaren Fragebögen ließ spezifische Aussagen für alle Bundesländer zu. Teilweise wurden die Ergebnisse nach Regionen zusammengefasst. Die Zuordnung der Bundesländer ist der folgenden Graphik zu entnehmen.

In der Untersuchung war die offene Ganztagschule mit 65 % am häufigsten anzutreffen. Die zweithäufigste Variante ist die voll gebundene Ganztagschule, etwa jede fünfte Schule gruppierte sich in diese Kategorie ein. Lediglich knapp 14 % der befragten Schulleitungen geben an, ihre Schule sei eine teilweise gebundene Ganztagschule.³

Abb. 2: Zuordnung der Bundesländer nach Regionen



2. Die Ziele der Schulverpflegung

Der Kinder- und Jugendgesundheitsurvey (KIGGS) hat inzwischen den Handlungsbedarf deutlich gemacht. So weisen die für die Bundesrepublik repräsentativen Daten Übergewicht bei Kindern und Jugendlichen über alle Altersklassen hinweg in der Größenordnung von 15 % aus, die Häufigkeit von Adipositas liegt bei 6,3 %. Dabei zeigt die Altersklasse von 11 bis 13 Jahren die höchste Prävalenz: bei Übergewicht mit 18 % bei den Jungen und 19 % bei den Mädchen. In Bezug auf Adipositas sind Jugendliche im Alter von 14 bis 17 Jahren am meisten betroffen mit 8,2 % bei den Jungen und 8,9 % bei den Mädchen. Essstörungen nehmen ebenfalls einen vergleichsweise hohen Prozentsatz ein. So wurde bei 28,9 % der Mädchen und 15,2 % der Jungen im Alter von 11 bis 17 Jahren ein auffälliges Essverhalten festgestellt. Besonders problematisch ist die Tatsache, dass sowohl Übergewicht und Adipositas als auch die Essstörungen eng mit der sozialen Schicht korrelieren. Je niedriger der sozioökonomische Status, desto höher die Prävalenz.⁴

Die Ergebnisse des Eskimo-Moduls zeigen darüber hinaus eine unerwünschte Auswahl bei den Lebensmitteln auf. So essen Kinder und Jugendliche zu wenig pflanzliche Lebensmittel wie Gemüse und Obst, Brot, Kartoffeln und andere kohlenhydratreiche Beilagen. Die Jugendlichen nehmen zwar ausreichend Flüssigkeit auf, bei den 12- bis 17-Jährigen besteht jedoch allein ein Viertel der Flüssigkeitsmenge aus Limonaden. Der Verzehr von Fleisch, Fleischwaren und Wurst liegt bei den meisten Kindern und Jugendlichen deutlich höher als empfohlen. Auch Süßwaren liegen nicht im wünschenswerten Bereich, akzeptable Mengen werden zum Teil um das Dreifache überschritten.^{5, 6}

Das Weißbuch der Europäischen Union zu Ernährung, Übergewicht und Adipositas setzt in seiner zentralen Strategie auf die Altersgruppe von Kindern und Jugendlichen. Hierin heißt es wörtlich: „Die Kindheit ist ein wichtiger Lebensabschnitt, in dem eine Vorliebe für gesunde Verhaltensweisen beigebracht und die für die Aufrechterhaltung einer gesunden Lebensweise erforderlichen Alltagsfähigkeiten erlernt werden können. Die Schulen spielen dabei eine wichtige Rolle.“⁷

Diese Position vertritt auch der Nationale Aktionsplan „In Form – Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung“.⁸ In diesem Zusammenhang wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) im Auftrag des BMELV 2007 erstmalig Qualitätsstandards für die Verpflegung in Schulen veröffentlicht. Sie liegen inzwischen in der zweiten Auflage vor.⁹ Neben der Präzisierung der Anforderungen im Hinblick auf eine gesundheitsförderliche Verpflegung werden hierin auch Anforderungen an Räumlichkeiten, an die Pausengestaltung, an das Personal oder an das Hygienemanagement formuliert. Gleichzeitig wird auf die Notwendigkeit einer ganzheitlichen Ernährungserziehung hingewiesen. Seit 2009 erfolgt eine systematische Unterstützung bei allen Belangen der Schulverpflegung durch die Vernetzungsstellen der Länder, die im Rahmen des Nationalen

Aktionsplans neu gegründet wurden und anteilmäßig von Bund und Ländern finanziert werden.

Geregelte Mahlzeiten sind eine wesentliche Voraussetzung für eine ausgewogene Ernährung. Der nationale Aktionsplan geht von mindestens 25 % aller Kinder und Jugendlichen aus, die vor der Schule nicht frühstücken und auch kein Pausenbrot mit in die Schule bringen. Diese Zahlen werden in Bezug auf die jüngeren Kinder auch durch die Health-Behaviour-of-School-Aged-Children (HBSC)-Studie in mehreren ausgewählten Städten Deutschlands gestützt. Bei den älteren Kindern kommt hiernach eine noch deutlich größere Zahl ohne Frühstück zur Schule.¹⁰

Die inzwischen in allen Bundesländern realisierte Verkürzung der Schulzeit auf insgesamt 12 Jahre bedeutet darüber hinaus für viele Kinder und Jugendliche von der Mittelstufe an regelmäßigen Nachmittagsunterricht. Ohne Frühstück oder Pausenbrot und ohne eine Mittagsmahlzeit lässt sich ein solcher Schulalltag kaum bewältigen.

Übergeordnete Ziele der Verpflegung in Schulen sind:

- Die Förderung der geistigen und körperlichen Leistungsfähigkeit von Kindern und Jugendlichen durch eine hohe ernährungsphysiologische Qualität der Mahlzeiten,
- die Sicherstellung von Abwechslungsreichtum und Vielfalt im Angebot,
- das Kennenlernen neuer Gerichte und Lebensmittel sowie das Kennenlernen von Ess- und Tischkultur,
- das Erreichen einer hohen Akzeptanz durch eine optimale Sensorik sowie
- das Erlernen eines gesundheitsfördernden Ernährungsstils.

Die Ziele lassen sich nur realisieren, wenn die unterschiedlichen Rahmenbedingungen in den Schulen berücksichtigt werden.

3. Bestehende Organisationsstrukturen

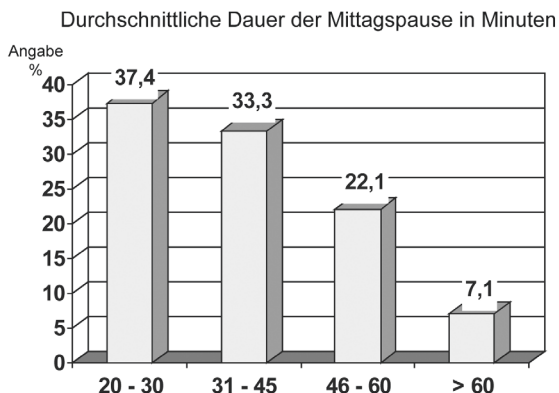
Mit der Umstellung einer Schule auf den Ganztagsbetrieb sind vielfältige organisatorische, technische und räumliche Maßnahmen verbunden. Im Bereich der Schulverpflegung sehen sich dabei die Schulleitungen mit den folgenden Herausforderungen konfrontiert:

Die Sicherstellung einer optimalen Verpflegung gehört nicht zu den Kernkompetenzen von Schulleitungen und -gremien. So besteht auf der einen Seite vielfach erhebliche Unsicherheit darüber, wie viel und was Kinder täglich benötigen, um geistig und körperlich fit zu bleiben.

Auf der anderen Seite stehen die Schulen Anbietern gegenüber, die ihnen spezifische Lösungen unterbreiten. Die Beurteilung dieser Lösungen ist jedoch ohne entsprechende Kompetenzen nicht möglich. So kann es sein, dass für die jeweilige Schule genau die falsche Entscheidung fällt.

Darüber hinaus müssen in den Schulen im Bestand Räume eingerichtet werden,

Abb. 3:
Länge der
Pausen in
den Ganztags-
schulen



damit Schülerinnen und Schüler in Ruhe und in einem angenehmen sauberen Umfeld essen können. Auch für Personal, das an der Verteilung und ggf. an der Produktion teilnimmt, müssen getrennte Räume vorgehalten werden, dies gilt insbesondere für den sanitären Bereich und die Umkleiden. Schließlich sind Schulen normalerweise auch nicht auf die erhöhten Reinigungsanforderungen eingestellt.

Verpflegung stellt eine Dienstleistung dar, die im Schulalltag optimal organisiert sein muss. Kinder brauchen Zeit, um in Ruhe zu essen. Aus diesem Grunde muss der Schulalltag entsprechend untergliedert werden, Pausenzeiten müssen so lang sein, dass Schülerinnen und Schüler, aber auch die Lehrkräfte das Angebot einer Mittagsmahlzeit oder einer entsprechenden Zwischenverpflegung auch wahrnehmen können. Die Rhythmisierung von Unterricht und die Staffelung von Mittagspausen sind praktisch unverzichtbar.

Die Qualitätsstandards für die Verpflegung an Schulen fordern eine Pause von 60 Minuten, sodass neben der Aufnahme der Mahlzeiten auch noch ausreichend Zeit für Bewegung und Entspannung gegeben ist.

Das Spektrum der Betreiber der Schulverpflegung ist heterogen. Als Betreiber kommen Pächter, Beschäftigungsträger, Cateringunternehmen und andere Lieferanten in Frage. In einigen Schulen wird das Mittagessen auch in Eigenregie unter Einbeziehung von Eltern bzw. Schülerinnen und Schülern produziert.

Unterschiedlich sind auch die Einflussmöglichkeiten auf die Gestaltung der Verpflegung und den Speiseplan. In 55,4 % der Schulen nimmt die Schulleitung dieses Recht für sich in Anspruch – im Umkehrschluss bedeutet das, dass fast die Hälfte der Schulleitungen (44,6 %) bei diesem wichtigen Thema der Gestaltung des Schulalltages für die Schülerinnen und Schüler keinen Einfluss nehmen will oder kann. An 46,4 % der Schulen wird den betroffenen Kindern und Jugendlichen eine Mitwirkung bei der Speiseplanung eingeräumt. Lehrerinnen und Lehrer werden an 37,2 % und Eltern lediglich an 32,4 % der Schulen bei diesem Thema beteiligt.

Tabelle 1: Betreiber der Gemeinschaftsverpflegung

Betreiber	Absolut	in %
Pächter	162	6,7%
Cateringunternehmen*	790	32,7%
Eigenregie	291	12,0%
Eltern	37	1,5%
Beschäftigungsträger (Träger von Qualifizierungsmaßnahmen)	205	8,5%
Schülerinnen und Schüler	7	0,3%
externe Lieferanten**	800	33,1%
Sonstige	127	5,3%
Gesamt	2419	

*Cateringunternehmen sind alle diejenigen, die die Verpflegung für eine Einrichtung auf der Basis entsprechender Verträge übernehmen. Sofern eine Produktionsküche vorhanden ist, kann der Caterer diese mit seinem Personal betreiben. Ist keine Küche vorhanden, so stellen Cateringunternehmen im Regelfall das Personal für die Ausgabe und Verteilung sowie die Entsorgung und Reinigung verpflegungsrelevanter Bereiche.

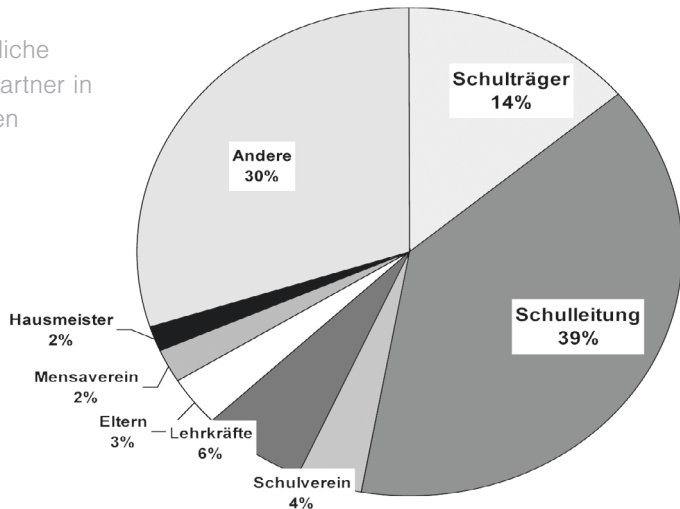
**Externe Lieferanten sind alle diejenigen, die lediglich die Mahlzeiten liefern, ohne die Organisation der Ausgabe und Verteilung sicherzustellen. Diese Form ist am häufigsten vertreten. Sie bringt jedoch Probleme mit sich, weil die Schulen alle weiteren Prozessstufen mit Ausnahme der eigentlichen Zubereitung selbst erbringen müssen. Fehlt das Personal, werden die Aufgaben häufig von Eltern oder Schülern übernommen.

Von Bedeutung für einen reibungslosen Betrieb in den Schulen sind verlässliche Ansprechpartner. Auch hier ist das Spektrum sehr heterogen. Insbesondere dann, wenn als Ansprechpartner die Schulträger benannt werden, ist zu befürchten, dass schnelle Lösungen von Problemen vor Ort auf sich warten lassen.

Auffällige Unterschiede zwischen Ost und West ergeben sich im Hinblick auf die Akzeptanz des Mittagessens. Während im Westen in der Regel gerade einmal die Hälfte der Schülerinnen und Schüler das Mittagessen zu sich nimmt, sind es im Osten durchschnittlich 63 %. Die Zahlen zu den Häufigkeiten werden von drei Faktoren beeinflusst: zum einen ist die Teilnahme am Mittagessen bei jüngeren Schülern regelmäßiger als bei älteren. Zum anderen war es in den neuen Bundesländern früher üblich, an einer Mittagsverpflegung teilzunehmen, diese Gewohnheit wurde in den neuen Schulalltag mit übernommen. Des Weiteren kann eine Abhängigkeit vom jeweiligen Schultyp festgestellt werden. Bei der voll gebundenen Ganztagschule wird immer häufiger ein Commitment zwischen Eltern und Schulleitung über eine verbindliche Teilnahme der Kinder an der Verpflegung angetroffen.

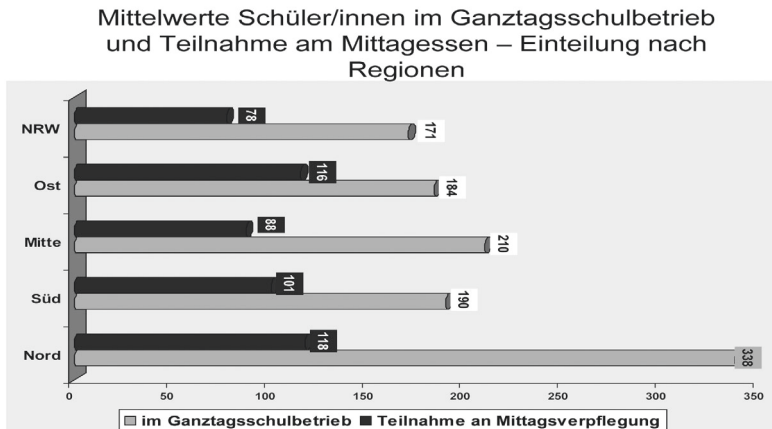
Abb. 4:

Verantwortliche
Ansprechpartner in
den Schulen



Perspektivisch dürften diese Zahlen ansteigen. So sind mit den Bemühungen um eine ausgewogene Ernährung auch die Verbesserung des Umfelds und der Schulorganisation verbunden. In der Nestlé-Studie „So is(s)t Schule 2010“ wurden bereits deutlich höhere Teilnahmehzahlen präsentiert.¹¹

Abb. 5: Teilnahme am Mittagessen – nach Regionen



4. Die Qualität des Angebots

Belastbare Aussagen zur Qualität des Angebots liegen für Deutschland bislang nicht vor. Allerdings konnten in der Befragung einige Strukturmerkmale erhoben werden, die Rückschlüsse auf die Qualität zulassen.

Während in vielen Schulen lediglich ein Gericht angeboten und damit keine Auswahl ermöglicht wird, offerieren andere Einrichtungen mehrere Auswahlessen oder bieten sogar eine freie Komponentenwahl an.

Tabelle 2: Angebotsbreite beim Mittagessen
(Mehrfachnennungen möglich)

Angebot	Absolut	in %
ein Gericht	1656	56,7 %
mehrere Auswahlessen	1262	43,3 %
freie Komponentenwahl	196	6,7 %
zusätzlich Suppe	260	8,9 %
zusätzlich Salat	1387	47,6 %
zusätzlich Dessert	1745	59,9 %
Gesamt	2915	

In den meisten Schulen (56,7 %) wird in der Mittagszeit lediglich ein Gericht angeboten, aber immerhin 43,3 % ermöglichen eine Auswahl aus mehreren Gerichten. Sehr viele Schulen befriedigen den Nachspeisenwunsch (59,9 %) und bieten zusätzlich Desserts an. Immerhin fast die Hälfte (47,6 %) offeriert ergänzend einen Salat. Lediglich in jeder elften Schule (8,9 %) wird zusätzlich eine Suppe bereitgehalten. Während in der Betriebsgastronomie Auswahlessen und freie Komponentenwahl inzwischen zum Standard gehören, ist dies in der Schulverpflegung noch lange nicht die Norm. Fairerweise sei an dieser Stelle angemerkt, dass die aktuellen Teilnehmerzahlen eine Angebotsdiversifizierung insbesondere in kleineren Schulen nicht gerade erleichtern.

Ein tägliches Angebot von frischem Obst und Gemüse wird im Durchschnitt nur in 55 % der Schulen realisiert. 73,1 % der Schulen, an denen die Verpflegung in Eigenregie durchgeführt wird, stellen ihren Gästen jeden Tag ein entsprechendes Angebot zur Verfügung. Auch wenn die Eltern (69,4 %) bzw. ein Beschäftigungsverträger (64,6 %) das Mittagessen produzieren, wird bemerkenswert häufig über ein solches Obst oder Gemüseangebot berichtet.

Das von der Europäischen Union aufgelegte Schulobstprogramm könnte hier eine deutliche Verbesserung bewirken, wenn die Bundesländer bereit sind, die Cofinanzierung zu übernehmen.¹²

Tabelle 3: Angebote bei der Mittagsverpflegung

Weitere Angebote	absolut	in %	N*
kostenlos Trinkwasser	1980	69,5	2850
Täglich frisches Obst und Gemüse	1558	55,0	2835
Aktionen und Themenwochen	1017	35,9	2830

*die diese Frage beantwortet haben

Ergänzende Aktionen und Themenwochen, die einen einerseits wichtigen Beitrag zur Ernährungserziehung leisten können, andererseits die Akzeptanz der Schulverpflegung fördern, werden nicht flächendeckend durchgeführt. Lediglich 35,9 % der Schulen berichten über derartige Aktivitäten.

In lediglich 2190 Fragebögen werden Angaben zum Anteil der eingesetzten Bio-Lebensmittel gemacht, 770 Schulen, also etwa ein Viertel, kann oder will zu diesem Aspekt keine Stellungnahme abgeben. Die folgende Tabelle zeigt den Anteil an Bio-Produkten, der von den auskunftswilligen Schulen angegeben wurde.

Tabelle 4: Anteil an Biolebensmitteln

Anteil an Biolebensmitteln	Anzahl absolut	In %
Keine Biolebensmittel	822	37,5
bis zu 10 % des geldwerten Anteils	717	32,7
mehr als 10 % bis zu 20 % des geldwerten Anteils	388	17,7
mehr als 20 % des geldwerten Anteils	263	12,0
Gesamt	2190	

Die Prozentzahlen der Schulen, die gar keine Bio-Lebensmittel verwenden, sind in allen Regionen sehr ähnlich (zwischen 36 % und 39 %). Gerade einmal jede zehnte Schule im Norden und in NRW berichtet über mehr als 20 % des geldwerten Anteils, im Süden sind dies schon 16 %.

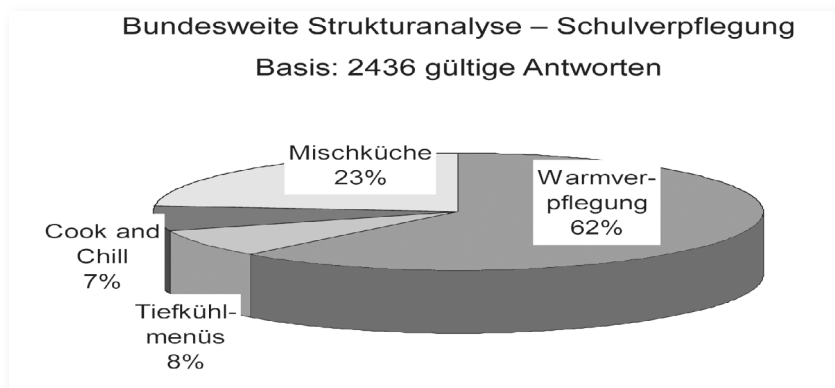
Etwas mehr als die Hälfte, nämlich 1514 Schulen oder 51,5 % geben an, ihren Schülerinnen und Schülern ein ergänzendes Angebot für die Zwischenverpflegung zur Verfügung stellen. In der Regel wird dieses in einem Bistro bzw. Café oder über einen Kiosk realisiert. Automaten oder ein ergänzendes Angebot in der Mensa bzw. Kantine finden sich im Vergleich hierzu eher selten.

Die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung fordern eine Zwischenverpflegung, denn aus ernährungswissenschaftlicher Sicht ist die Einnahme mehrerer kleiner Mahlzeiten über den Tag verteilt empfehlenswert. Ein sinnvolles Angebot für einen

Pausensnack (Obst, Gemüse, Vollkornbrötchen oder magere Milchprodukte) stellt einen Beitrag zur Gesundheitsförderung dar und kann die Leistungsfähigkeit der Schülerinnen und Schüler stärken. Vor diesem Hintergrund ist das reale Angebot an Zwischenverpflegung eher kritisch zu sehen, weil es auch wenig gesundheitsförderliche Alternativen enthält.

Bei den Verpflegungssystemen haben sich die Schulen überwiegend für die Warmverpflegung entschieden. Dieses System ermöglicht eine Anlieferung aller Komponenten und reduziert die Aufgaben vor Ort auf die Ausgaben von Speisen, da vielfach auch die Reinigung von Geschirr und Behältern von den Anbietern übernommen wird.

Abb. 6: Verteilung der Verpflegungssysteme

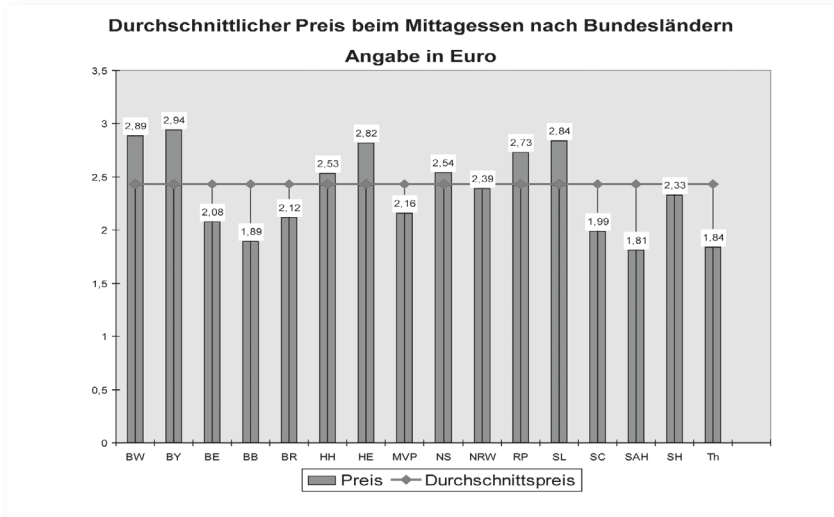


Prinzipiell lässt sich mit allen Verpflegungssystemen eine gute Qualität erreichen, allerdings ist gerade die Warmverpflegung in hohem Maße von den jeweiligen Transport- und Standzeiten abhängig. Beträgt die Zeit zwischen Fertigstellung der Produktion und dem Verzehr mehr als drei Stunden, so ist mit erheblichen Einbußen der ernährungsphysiologischen und sensorischen Qualität zu rechnen.

5. Die durchschnittlichen Preise

Bei den Preisen, die für das Mittagessen gezahlt werden, zeigt sich ein differenziertes Bild. Der Durchschnittspreis von 2,43 € wird in den neuen Bundesländern unter-, im Süden der Republik deutlich überschritten. Auch neuere Studien belegen diesen Trend, wobei sich ein insgesamt höheres Preisgefüge ergibt. In der neueren Studie der Nestlé Deutschland AG wurde auf der Basis einer Befragung von Schülern und Eltern ein Durchschnittspreis von 2,60 € ermittelt.¹¹

Abb. 7: Preise in den Bundesländern



6. Beratungsbedarfe

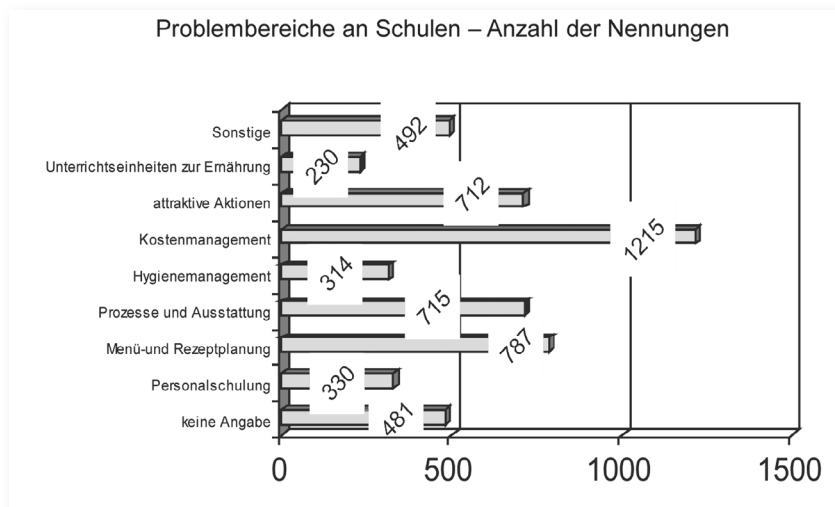
Auf die Frage „Welches sind aus Ihrer Sicht die größten Problembereiche bei der Schulverpflegung?“ wurde eine Vielzahl von Antworten gegeben, die belegen, dass an vielen Schulen die Aufgabe eine angemessene Mittagsverpflegung bereitzustellen, noch nicht als erfüllt angesehen werden darf. Im Durchschnitt werden mindestens zwei Problembereiche benannt.

Dabei wird das Kostenmanagement am häufigsten genannt, gefolgt von der Menü- und Rezeptplanung, der Gestaltung von Prozessen und Ausstattung sowie attraktiven Aktionen. Es wird deutlich, dass die Schulverpflegung zumindest aktuell noch auf eine massive Unterstützung angewiesen ist. Wie sehr sich dies im Laufe der nächsten Jahre ändert, wird nicht zuletzt auch davon abhängen, wie gut die Vernetzungsstellen arbeiten und wie stark die Akzeptanz des Mittagsangebots steigt, um professionellen Lösungen Raum zu geben.

7. Ausblick

Ganztagschulen sind eine ideale Lebenswelt, um Einfluss auf die Ernährungssituation von Kindern und Jugendlichen zu nehmen. Die Schulzeit erstreckt sich im Regelfall über viele Jahre und die Kinder müssen in gleicher Weise betreut werden, ohne dass ihr sozialer Hintergrund sich hierbei direkt auswirken könnte. Die Ernährungssituation ließe sich nachhaltig verbessern, wenn es gelänge, die

Abb. 8: Problembereiche in der Schulverpflegung



Verhältnisse in den Schulen durch ein entsprechendes Verpflegungsangebot und das Verhalten durch eine sinnvolle Ernährungserziehung in Einklang zu bringen. Dabei sollte einem ganzheitlichen Ansatz, der auch Bewegung, Stressbewältigung sowie die Stärkung der eigenen Persönlichkeit einschließt, der Vorrang gegeben werden.

Schließlich können Ess- und Tischkultur erlernt und soziales Engagement gefördert werden. Insoweit macht es Sinn, die Verpflegung als Teil des Schulprofils zu begreifen und professionelle Lösungen mit hoher Qualität zu etablieren.

Anmerkungen

- 1 Sekretariat der Kultusministerkonferenz (Hrsg.): Allgemein bildende Schulen in Ganztagsform in den Ländern der Bundesrepublik Deutschland, – Statistik 2003 bis 2007 –, Bonn April 2009.
- 2 Statistisches Bundesamt (Hrsg.): Bildung und Kultur. Allgemein bildende Schulen, Schuljahr 2008/2009, Fachreihe 11, Reihe 1, Wiesbaden 2009 (Das Statistische Bundesamt weist für das Schuljahr 2008/2009 insgesamt 9,023 Millionen Schüler in allgemein bildenden Schulen aus).
- 3 Arens-Azevedo, U./Labrenz, H.: Bundesweite Strukturanalyse Schulverpflegung im Auftrag der CMA. Abschlussbericht, Hamburg Mai 2008.
- 4 Kurth, B.-M./Schaffrath Rosario, A.: Die Verbreitung von Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen in Deutschland. Ergebnisse des bundesweiten Kinder- und Jugendgesundheitsurvey (KIGGS). Bundesgesundheitsbl. Gesundheitsforsch.-Gesundheitsschutz 2007, 50: 736-743.
- 5 Universität Paderborn, Robert-Koch-Institut (Hrsg.): Forschungsbericht. Ernährungsstudie als KIGGS Modul – EsKiMo, Berlin/Paderborn 2007.

- 6 DGE (Hrsg.): Lebensmittelverzehr und Nährstoffzufuhr im Kindes- und Jugendalter. Ergebnisse aus den beiden bundesweit durchgeführten Ernährungsstudien VELS und EsKiMo. In Ernährungsbericht 2008, Bonn 2008, S. 49-92.
- 7 Kommission der europäischen Gemeinschaften: Weißbuch Ernährung, Übergewicht, Adipositas. Eine Strategie für Europa. KOM (2007) 279, Brüssel 2007.
- 8 BMELV, BMG (Hrsg.): In Form – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Bonn 2008.
- 9 DGE (Hrsg.): Qualitätsstandards für die Schulverpflegung, Bonn ²2009.
- 10 WHO (ed.): Health Behaviour in School-Aged Children. Addressing the socioeconomic determinants of healthy eating habits and physical activity levels among adolescents. Genf 2006.
- 11 Nestlé Deutschland AG (Hrsg.): So is(s)t Schule 2010. Chancen für das lernende Esszimmer. Frankfurt/M. 2010.
- 12 Kommission der Europäischen Gemeinschaften (Hrsg.): Verordnung (EG) Nr. 288/2009 der Kommission vom 7. April 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur VO (EG) Nr. 1214/2007 des Rates hinsichtlich der Gewährung einer Gemeinschaftsbeihilfe für die Abgabe von Obst und Gemüse, verarbeitetem Obst und Gemüse sowie von Bananenerzeugnissen an Kinder in schulischen Einrichtungen im Rahmen eines Schulobstprogramms.

Die vollständigen Ergebnisse der bundesweiten Strukturanalyse Schulverpflegung (einschl. aller Teilergebnisse der Bundesländer) sind bei der Autorin erhältlich.

Anschrift der Verfasserin: Prof. Ulrike Arens-Azevedo

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Sciences

Lohbrügger Kirchstr. 65, 21033 Hamburg

Ulrike.Arens-Azevedo@haw-hamburg.de